

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 09-047267

(43)Date of publication of application : 18.02.1997

(51)Int.Cl. A23L 2/38
A23L 2/52
A23L 2/00
// A61K 35/78

(21)Application number : 07-204416 (71)Applicant : LIM JUN JEN

(22)Date of filing : 10.08.1995 (72)Inventor : LIM JUN JEN

(54) PRODUCTION OF PINE-NEEDLE EXTRACT BEVERAGE

(57)Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain conveniently and economically the subject beverage, which contains various nutrients of pine-needles as they were, without many stages for extracting and diluting pine-needle extract, by mixing pine needles with licorice, honey and water, and extracting the pine-needle extract in a specific extractor.

SOLUTION: This method for producing a pine-needle extract beverage comprises mixing 85.3-89.3wt.% of water with a mixture of 5-7wt.% of pine needles and natural neutral materials such as 0.5-0.6wt.% of licorice and 4.4-6wt.% of honey, etc., charging the mixture into an extractor, then gradual heating up to 100-120°C, air-cooling down to 80-90°C, and subsequently reheating up to 100-120°C the mixture, maintaining preferably the mixture in this temperature range for 5hr, filtering the thus obtained extract. In addition to licorice and honey, it is preferable to add, as natural neutral materials, one or more of 0.2-0.3wt.% of litchi, 0.5-0.6wt.% of dry black soybean, 0.1-0.2wt.% of dry cinnamon. Furthermore, a preferable extractor has three-shell structure constituted of an outside shell for heat insulation, intermediate shell for steam heating, and inside shell for charging the materials.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination] 07.08.2002

[Date of sending the examiner's decision of rejection] 20.02.2006

[Kind of final disposal of application other than
the examiner's decision of rejection or
application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's
decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's
decision of rejection]

[Date of extinction of right]

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平9-47267

(43) 公開日 平成9年(1997)2月18日

(51) Int.Cl. ⁶	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 L 2/38			A 2 3 L 2/38	C D H N W
2/52			A 6 1 K 35/78	
審査請求 未請求 請求項の数 2 O L (全 3 頁) 最終頁に続く				

(21) 出願番号 特願平7-204416

(22) 出願日 平成7年(1995)8月10日

(71) 出願人 595115499

リム ジュン ジェン

L I M J U N G G E U N

大韓民国, キョンサンナンド, ハドング
ン, ホエンチョン-ミョン, ホエンチョン
-リ, 736

(72) 発明者 リム ジュン ジェン

大韓民国, キョンサンナンド, ハドング
ン, ホエンチョン-ミョン, ホエンチョン
-リ, 736

(74) 代理人 弁理士 横沢 志郎 (外1名)

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 松葉エキス飲料の製造方法

(57) 【要約】

【課題】 本発明は松葉を利用して飲料を製造する方法、特に松葉のエキスのみを抽出して希釈させる多段階工程を経ずに直ちに飲料を製造するようにする方法を提供する。

【解決手段】 松葉を清浄水で洗った後、甘草、黒豆、桂皮、靈芝、蜂蜜、水等を適正比率で配合し、加熱して抽出した後、ろ過器を経て包装・殺菌処理してなったもので、自然原料との配合と加熱工程を通じて松葉に含有された各種栄養素をそのまま含有しながらもテルピンの刺激的な臭を中和させて飲料として適合し、製造工程が簡便であるため、経済的にも有用である。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 松葉5～7重量%に甘草0.5～0.6重量%、蜂蜜4.4～6重量%等の自然中和原料と水85.3～89.3重量%を混合して抽出器に投入した後、徐々に加熱して100～120℃まで温度を高めた後に自然冷却方法により温度を80～90℃まで低めた後、更に100～120℃になる時まで再加熱してろ過した後に抽出して製造することを特徴とする松葉エキス飲料の製造方法。

【請求項2】 請求項1において、自然中和原料として既に挙げたものの以外に、更に靈芝0.2～0.3重量%、乾黒豆0.5～0.6重量%、乾桂皮0.1～0.2重量%のうち一つ以上を添加して製造することを特徴とする松葉エキス飲料の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は松葉を利用して飲料を製造する方法に関し、特に松葉のエキスのみを抽出して希釈させる多段階工程を経ずに直ちに飲料を製造する方法に関する。

【0002】

【発明が解決しようとする課題】周知の通り、松葉には多量の葉緑素と燐、鉄分、精油、粗脂肪、蛋白質、ミネラル、脂溶性ビタミンA、ビタミンC、樹脂とタンニン等、人体に必要な多量の栄養素を含んでいる。

【0003】しかし、精油から発生する揮発性物質であるテルピンの特有な臭により使用者らが拒否反応を起こす要因になるため、多量の栄養素を含んでいるにも拘わらず、松葉を利用した加工食品を開発するにあって難しさがあつた。

【0004】これに対し従来にも松葉から各種の栄養素を抽出する一方、使用者に拒否感を起す特有の臭であるテルピンを除去してこれをアミノ酸濃縮物に製造した後、このような濃縮物を利用して茶類、その他の食品の原料、不飽和酸アルカリ飲料等を製造する方法があつた（韓国特許公告93-3880, 93-1275）。

【0005】しかし、従来の工程は松葉のエキスを抽出して希釈させる多段階工程を経ることにより、煩わしくこれに伴う経済的な側面において問題点があつた。

【0006】

【課題を解決するための手段】本発明はこれを勘案して案出したものであって、本発明の目的は松葉からエキスを抽出して希釈させる多段階工程を経ずに直ちに松葉飲料を製造する方法を提供するにあり、且つ人体に有益な多量の物質を含有した松葉を飲料化させることにより多くの人達の健康増進に寄与するにある。

【0007】即ち、松葉を清浄な水で洗った後、甘草、黒豆、桂皮、靈芝、蜂蜜、水等を適正比率で配合し、加熱して抽出した後、ろ過器を経て包装・殺菌処理してなったもので、以下本発明の実施例を工程に従って詳細に

説明する。

【0008】第1工程：松葉及び中和材料混合工程
清浄に洗った生松葉5～7重量%、乾甘草0.5～0.6重量%、乾靈芝0.2～0.3重量%、乾黒豆0.5～0.6重量%、蜂蜜4.4～6重量%、乾桂皮0.1～0.2重量%、冷水85.3～89.3重量%を抽出器に投入する。

【0009】抽出器は保温のための外皮、蒸気加熱のための中皮、原料充填のための内皮等3重構造で成っている。

【0010】第2工程：加熱工程

投入原料を徐々に加熱して約3時間後100～120℃まで成るようにした後、2時間程冷して80～90℃まで成るようにした後、更に100～120℃まで再加熱して5時間程高温状態を維持した後に抽出した液をろ過器を経て貯蔵タンクに貯蔵する。

【0011】第3工程：包装及び殺菌工程

貯蔵タンクに貯蔵された抽出液をPET、アルミカン、瓶等で包装して殺菌器に入れて殺菌処理する。

【0012】本発明を下記実施例でより詳細に説明する。

【0013】

【発明の実施の形態】

（実施例1）清浄に洗った松葉5重量%、乾甘草0.5重量%、乾靈芝0.2重量%、乾黒豆0.5重量%、蜂蜜4.4重量%、乾桂皮0.1重量%、冷水89.3重量%を3重構造でなった抽出器に入れてこれを100～120℃まで徐々に加熱した後、更に80～90℃まで自然冷却方法により冷却させた後、100～120℃まで再加熱して約5時間高温状態を維持した後、抽出された液をろ過器を経て貯蔵タンクに貯蔵した後、これを瓶等で包装して殺菌器に入れて殺菌処理して松葉エキス飲料を製造した。収得率は99%であつた。

【0014】（実施例2）実施例1と同一であるが、各原料の混合比率を次の通りにした。松葉7重量%、乾甘草0.6重量%、乾靈芝0.3%、乾黒豆0.6重量%、蜂蜜5重量%、乾桂皮0.2重量%、冷水86.3重量%。

【0015】（実施例3）実施例1と同一であるが、各原料とその混合比率を次の通りにした。

【0016】生松葉5重量%、乾甘草0.5重量%、蜂蜜5.5重量%、冷水89重量%。

【0017】（実施例4）実施例1と同一であるが、その原料と混合比率を次の通りにした。

【0018】松葉7重量%、乾甘草0.6重量%、蜂蜜6重量%、乾靈芝0.2重量%、乾桂皮0.2重量%、冷水86重量%。

【0019】その他実施例1において触れた原料らのうち、松葉、蜂蜜、甘草、水以外の原料等は一つ又は二つずつ除いて実施したが、原料の組合わせに従って味の差

異が若干ずつ出たのみ大した差異はなかった。

【0020】

【発明の効果】上記の如き工程を経ながら製造された本発明による松葉飲料は甘草、靈芝、黒豆、蜂蜜、桂皮等

の自然物質との加熱工程を通じて松葉に含有された各種栄養素をそのまま含有しながらもテルピンの刺激性的臭を中和させて飲料として適合にし、製造工程が簡便で経済的にも有用なものである。

フロントページの続き

(51)Int.Cl. ⁶	識別記号	庁内整理番号	FI	技術表示箇所
A23L 2/00			A23L 2/00	F
// A61K 35/78				B

(71)出願人 595115499

736, Hoengchon-ri, Hoengchon-myon, Hadong-gun, Kyungsangnamdo, Korea